

## ⑫特許公報(B2)

昭55-50675

⑤ Int. Cl.<sup>3</sup>

A 23 L 3/36  
A 23 B 4/06  
7/04

識別記号

庁内整理番号

6714-4B  
7110-4B  
7115-4B

⑭公告 昭和55年(1980)12月19日

発明の数 1

(全2頁)

1

2

## ⑭青果物又は肉類の保存方法

⑮特 願 昭51-99369

⑯出 願 昭51(1976)8月19日

公 開 昭53-24050

⑰昭53(1978)3月6日

⑱発 明 者 玉寄英吉

沖縄市字上地 354 番地の 4

⑲出 願 人 玉寄英吉

沖縄市字上地 354 番地の 4

⑳復 代 理 人 弁理士 有吉教晴

## ㉑特許請求の範囲

1 通気孔及び又は通気スリットが貫設された断熱性材料を素材とする箱体内に青果物を装入し上記通気孔及び又は通気スリットを開放した状態にて冷蔵室内に所要時間保持後、該通気孔及び又は通気スリットを閉塞した状態にて冷蔵室に引き続き保存することを特徴とした青果物又は肉類の保存方法。

2 通気孔及び又は通気スリットに開閉自在な蓋体を取り付けたことを特徴とした特許請求の範囲第1項記載の青果物又は肉類の保存方法。

## 発明の詳細な説明

この発明は青果物又は肉類を長期間保存出来、しかも味を低下させない様な方法に関するものであり、要旨とするところは、通気孔及び又は通気スリットが貫通された断熱性材料を素材とする箱体内に青果物を装入し上記通気孔及び又は通気スリットを開放した状態にて冷蔵室内に所要時間保持後、該通気孔及び又は通気スリットを閉塞した状態にて冷蔵室に引き続き保存することを特徴とした青果物又は肉類の保存方法であり、上記通気孔及び又は通気スリットに開閉自在な蓋体を取り

付ける場合もある。

図中、1は通気孔、2は通気スリット、3は箱体、4は青果物、5は冷蔵室、6は蓋体であり、箱体3は発泡プラスチックや中空板体等の断熱性素材で作るものとし、蓋体6は完全に密閉される形式のものとしその例を第2図及び第3図に示す。第2図のものは各通気孔及び又は通気スリット毎に蓋体がある形式のもの、第3図はいわゆる目かくし窓と呼ばれる形式のものである。

10 本願発明方法では、青果物又は肉類を内包した箱体を通気性を有する状態で通常3℃～4℃のもとにある室内に保持すると内包物の付着水は徐々に奪われ、48時間前後にて十分な冷却が終了し腐敗することなく保存されている結果となるので、その後は通気孔及び又は通気スリットをテープその他(蓋を有する形式のものにあつては該蓋にて)の手段により気密状態に閉ざして、引続き冷蔵室内に保存するものである。

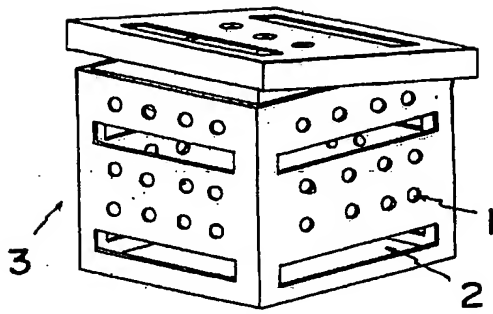
従つて箱体内は長期間に渡つて脱水度3%程度に保たれ、過度な乾燥による枯れ現象を生じる事なく、又冷蔵室内は3℃～4℃に保たれ冷凍まではされないの、青果物又は肉類の味を低下させる事なく新鮮のまま長期間保存できるという効果がある。

## ㉒図面の簡単な説明

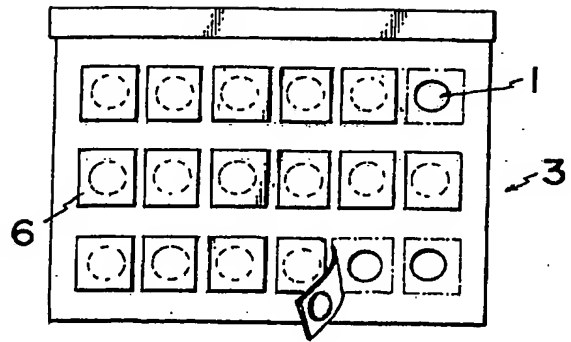
第1図は本願考案で用いる箱体の一例を示す斜視図、第2図及び第3図はそれぞれ蓋体が取付けられた箱体の一部切欠正面図、第4図は箱体を通気性を有する状態で冷蔵室内へ保持した状態を示す説明図、第5図は通気孔及び又は通気スリットを閉塞した状態で冷蔵室内に保持した状態を示す説明図。

図中、1：通気孔、2：通気スリット、3：箱体、4：青果物、5：冷蔵室、6：蓋体。

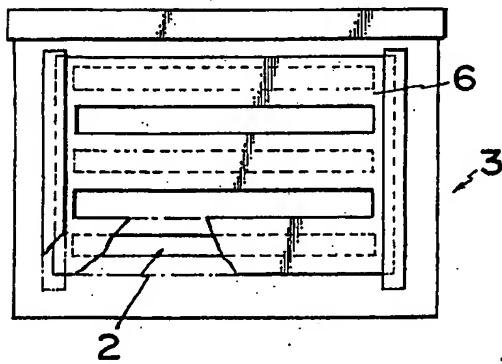
第 1 図



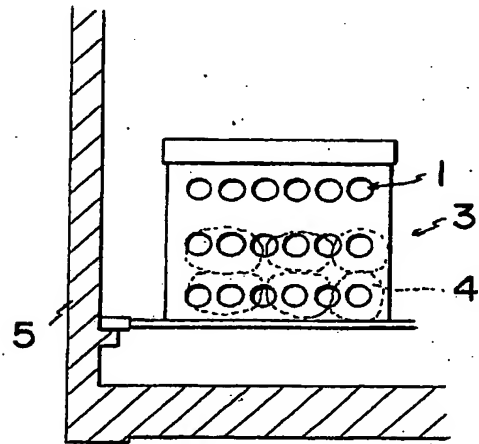
第 2 図



第 3 図



第 4 図



第 5 図

